



“ちょっとよそゆきの朝ごはん”としても楽しめる 看板スイーツ刷新!

# キャラメルソースとオリーブオイル&塩でいただく 「白のロングプリンアラモード」

「As」青木 繁シェフ監修レシピで2/28(月)よりプルミエメで発売スタート

2021年設立の合同会社SUZU（所在地：東京都渋谷区、代表：鈴江恵子）が運営する、株式会社SUZU PR COMPANYのPR業務と連携し、“ちょっとよそゆきの朝ごはん”を提供するカフェ「プルミエメ」は、「白のロングプリンアラモード」を2022年2月28日より提供開始いたします。オープン以来、好評のロングミルフィーユを刷新し、現在イベントでコラボ中でもある2022年開業準備中のアセットデセールとパフェの店「As」の青木繁シェフにレシピを監修していただきました。フードの人気メニュー「白の鉄板オムレットトースト」で使用している白い卵を使用し、プルミエメ流の他にはないプリンアラモードとして、味わいとプレゼンテーションにこだわりました。

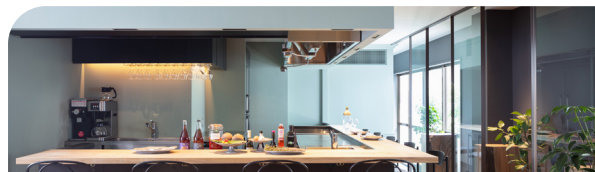


## 白のロングプリンアラモード キャラメルソース/オリーブオイル&塩

価格：1,800円（税込）※ワンドリンクオーダー制  
発売：2022年2月28日～

プルミエメ流のプリンアラモード。お米を食べさせて育てた北海道産の白い卵とバニラビーンズを使用した白いプリン。細長いフォルムにこだわり、白砂糖を使わずカソナードと牛乳、ゼラチンで焼き上げた固めのプリンです。栃木産とおおとめと小田原産たまみソルベ、香ばしい香り豊かなピスタチオクリーム、食べられるお花とマジョラムの葉をアクセントに盛り付けます。仕上げはお客様ご自身で、自家製の焦がしキャラメルソースまたはシチリア産オリーブオイル&淡路島産の粗塩をお選びいただけます。オーナーすず。のイメージをAs 青木 繁シェフにレシピ監修していただきオリジナルデセールが完成しました。

※フルーツ・クリーム・ソルベは季節により変わります。



### プルミエメ

住 所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10  
代々木公園ビル 2F  
交 通：千代田線 代々木公園駅1番出口より徒歩1分  
小田急線 代々木八幡駅より徒歩2分  
電 話：設置なし  
営 業 時 間：通常8:00-17:00  
(ラストオーダー フード16:00/ドリンク16:30)  
※2-3月は夜間限定営業中  
定 休 日：水曜（※祝日は営業）  
店 舗 面 積：60.64㎡（18.34 坪）  
客 席：カウンター10席・テーブル12席・  
縁側席4席・個室2-4席  
予 約：個室のみ可（1室60分¥2,000～）  
グランドオープン：2021年5月1日  
支 払 方 法：完全キャッシュレス決済  
公式サイト：<https://premiermai.suzu-pr.com/>  
Instagram：[https://www.instagram.com/premiermai\\_tokyo/](https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/)

【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY / 合同会社SUZU

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL：[suzupr@suzu-pr.com](mailto:suzupr@suzu-pr.com) 担当：小林・池田 TEL：080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>